

# Cantuccini mit Vin Santo

Eine Variante die Aroma gibt...



## Zutaten:

- 150 g ganze Mandeln mit Haut
- 1/2 Zitrone, die unbehandelte Schale
- 120 g weiche Butter
- 440 g Mehl 405
- 200 g feiner Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Vin Santo

## Zubereitung:

- Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und ohne Fett rösten. Je nach Ofen dauert es 5-10 Minuten. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zitrone gründlich abwaschen, abtrocknen und abreiben.
- Alle Zutaten (außer Mandeln und Vin Santo) in die Rührschüssel geben und verrühren, bis der Rührteig fest wird.
- Jetzt den Vin Santo hinzugeben und evtl. etwas Mehl, wenn der Teig zu weich geworden ist.
- Zuletzt die Mandeln unterrühren.
- Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, zu Rollen formen und für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank oder 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Den Ofen erneut auf 175° vorheizen.
- Die Teigrollen mit Abstand auf das Blech legen und auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten (jeder Ofen ist anders) goldbraun backen.
- Danach die Stränge leicht abkühlen lassen. Noch gut warm in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Nebeneinander liegend zurück auf das Backblech legen und nochmals bei gleicher Temperatur für 8 Minuten im Ofen backen.
- Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!